

2010年4月開講コース  
短期セミナー・体験レッスン  
カリキュラム&スケジュール

田崎真也ワインサロン  
Tasaki Shinya Wine Salon



Vin -ワイン-

---

- >レギュラーコース
- >短期セミナー
- >体験レッスン
- >ワイン認定試験準備講座

Fromage -チーズ-

---

- >レギュラーコース
- >短期セミナー
- >体験レッスン
- >チーズプロフェッショナル認定試験準備講座



Life Style -ライフスタイル-

---

- >日本酒
- >フランス語
- >紅茶
- >Wine&Cooking

## Vin -ワイン-

---

> 田崎真也によるワイン入門コース(全3回)	...	2 p
> ワインのABCコース(全3回)	...	2 p
> ワイン初級コース(全20回)	...	3 p
> ワイン中級コース(全20回)	...	4 p
> ワイン上級コース(全20回)>>クラス田崎	...	5 p
> ボルドーワインコース(全10回)	...	6 p

## Fromage -チーズ-

---

> チーズ初級コース(全10回)	...	7 p
> チーズとワインのマリアージュ(全6回)	...	8 p
> チーズ上級コース(全10回)>>クラス本間	...	9 p

## Life Style -ライフスタイル-

---

> 日本酒コース(全10回)	...	10 p
> 紅茶コース(全3回)	...	11 p
> フランス語コース(全10回)	...	12 p
> Wine & Cooking(全6回)	...	13 p
> 田崎真也による焼酎入門(全3回)	...	14 p

## Examination -資格を目指す-

---

> ワイン認定試験準備講座(全24回) 補講を行いますので、3/20(土)まで途中入校可能です。	...	15 p
> チーズ認定試験準備講座(全15回) 3/9(火)より順次開講いたします。	...	16 p
> ぶどう品種の個性-白ぶどう-(全6回)	...	17 p
> ぶどう品種の個性-黒ぶどう-(全6回)	...	17 p
> イタリアワインセミナー(全6回)	...	18 p
> 夏に美味しいシャンパーニュ(1day)	...	19 p
> シャトー・アンジェリユスセミナー(1day)	...	19 p

## 体験レッスン

---

> はじめてのワインレッスン(1day)	...	20 p
> ボルドーワイン体験レッスン(1day)	...	20 p

田崎真也自身が、ワインの基礎的な知識を楽しくご案内。

ワインの世界に飛び込む第一歩を、サポートさせていただきます。

当ワインサロンのコンセプト「楽しんでから憶えるもの」をまさに実践していただくコースです。

まずはワインの楽しみ方を覚え、ステップアップし、知識を高めていきましょう。

※ワインレギュラーコース(初級・中級・上級・ワイン認定コース・ボルドーワインコース)を受講されたことのない方が対象となります。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

28,000円(税込・分割無)

振替

&lt;無&gt;

&gt; 2010年4月期

コース

金曜日

開講日

4/23

受講時間

19:00~20:30 ※

担当講師

田崎 真也

&gt; 講義スケジュール・講義内容

	金	講義内容
1	4/23	白ワインの基本
2	<del>5/14</del> 5/21	赤ワインの基本
3	6/18	ロゼ・スパークリングの基本&ワインサロンで懇親会♪

※第3回のみ、19:00~21:00となります。

※第2回のスケジュールが変更になりました。

このコースは全くのワイン初心者やワイン入門コース修了者にオススメです！

ワインを覚える・選ぶコツに「品種」、「産地」、「グレード」があります。

毎回6種類のワインをテイastingし、

価格やグレードの違いとその理由、それぞれの魅力について楽しく学びます。

これから少しずつワインを覚えたいと思っている方、

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

28,000円(税込・分割無)

振替

&lt;無&gt;

&gt; 2010年4月期

コース

土曜日

開講日

4/24

受講時間

15:00~16:30

担当講師

元場 章人

&gt; 講義スケジュール・講義内容

	土	講義内容
1	4/24	「品種の個性を知ろう！」 品種が違うとこんなに違う
2	5/15	「産地の違いを比べよう！」 育ちが違うとこんなに違う
3	6/26	「ワインで格付けチェック！」 なぜワインの価格は違うの？

ワインライフへのデビューです。ワインをもっと楽しむための“ワインのあれこれ”。

ワインの歴史、醸造方法、フランスの各地方のワインや

各国のワインの特徴をエピソードを交えながらご紹介します。

毎回4～6種類程度、約110種類を試飲できますから、受講後はワインのエチケット(ラベル)が読めて、自分好みのワインを選べるようになります。

最終回では、レストランにてフルコースの食事をしながら、ワインと料理のマリアージュを勉強します♪

レベル



開講月

4月/10月

受講料

147,000円(税込・分割有)

振替

<有>

> 2010年4月期

コース

月曜日 夜  
火曜日 昼  
木曜日 夜  
金曜日 昼  
土曜日 昼  
日曜日 昼

開講日

4/12  
4/13  
4/15  
4/16  
4/17  
4/18

受講時間

19:00～21:00  
14:30～16:30  
19:00～21:00  
14:30～16:30  
12:00～14:00  
15:00～17:00

担当講師

元場 章人  
船戸 加代子  
進 一博  
船戸 加代子  
船戸 加代子  
元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	月	火	木	金	土	日	講義内容
1	4/12	4/13	4/15	4/16	4/17	4/18	オリエンテーション・ワインの基本
2	4/19	4/20	4/22	4/23	4/24	4/25	テイस्टングの基本
3	5/10	5/11	5/13	5/14	5/15	5/16	ぶどうとワイン
4	5/17	5/18	5/20	5/21	5/22	5/23	白ワイン
5	5/24	5/25	5/27	5/28	5/29	5/30	赤ワイン
6	5/31	6/1	6/3	6/4	6/5	6/6	スパークリングワイン
7	6/7	6/8	6/10	6/11	6/12	6/13	ロゼワインと甘口
8	6/14	6/15	6/17	6/18	6/19	6/20	フランスワイン ～コート・デュ・ローヌ地方～
9	6/21	6/22	6/24	6/25	6/26	6/27	フランスワイン ～ロワール地方～
10	6/28	6/29	7/1	7/2	7/3	7/4	フランスワイン ～アルザス地方 南フランス～
11	7/5	7/6	7/8	7/9	7/10	7/11	フランスワイン ～ボルドー地方～
12	7/12	7/13	7/15	7/16	7/17	7/18	フランスワイン ～ブルゴーニュ地方～
13	7/26	7/27	7/29	7/30	7/31	8/1	ドイツ
14	8/2	8/3	8/5	8/6	8/7	8/8	イタリア
15	8/26(木) 19:00	8/24	8/26	8/27	8/28	8/28(土) 12:00	スペイン・ポルトガル
16	9/6	9/7	9/9	9/10	9/11	9/12	アメリカ
17	9/21(火) 19:00	9/21	9/24(金) 19:00	9/24	9/25	9/26	オーストラリア・ニュージーランド
18	9/27	9/28	9/30	10/1	10/2	10/3	日本
19	10/4	10/5	10/7	10/8	10/9	10/10	ワインと料理のマリアージュ
20	10/15(金) 10/29(金)						レストランでの実践PARTY

田崎の著書「ワイン味わいのコツ」に沿ってテイスティングのコツをしっかりと学べるので、自信をもってワインのテイスティングコメントができるようになります。  
前半でフランスワインの品種の個性、産地の違い、熟成の違いなどを実際に味わい、後半で各国ワインの個性特徴を学び、知識と経験をさらに豊かにしましょう。  
毎回5～6種類の試飲であなたもワイン通に。

\*初級コースを修了した方、認定資格(ソムリエ、ワインアドバイザー、ワインエキスパート)をお持ちの方、または同等の知識、テイスティングレベルのある方が対象となります。

レベル  
●●●

開講月  
4月/10月

受講料  
157,500円(税込・分割有)

振替  
<有>

> 2010年4月期

コース

月曜日 夜  
火曜日 昼  
水曜日 夜  
金曜日 昼  
土曜日 昼  
日曜日 夜

開講日

4/12  
4/13  
4/14  
4/16  
4/17  
4/18

受講時間

19:00～21:00  
14:30～16:30  
19:00～21:00  
11:00～13:00  
15:00～17:00  
17:30～19:30

担当講師

進 一博  
元場 章人  
元場 章人  
船戸 加代子  
船戸 加代子  
元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	月	火	水	金	土	日	講義内容
1	4/12	4/13	4/14	4/16	4/17	開講中止	フランス 白、ロゼ、赤の違い
2	4/19	4/20	4/21	4/23	4/24		フランス 白ワイン ～ぶどう品種の個性～
3	5/10	5/11	5/12	5/14	5/15		フランス 白ワイン ～産地の違いPart1～
4	5/17	5/18	5/19	5/21	5/22		フランス 白ワイン ～産地の違いPart 2～
5	5/24	5/25	5/26	5/28	5/29		フランス 白ワイン ～熟成の違い～
6	5/31	6/1	6/2	6/4	6/5		フランス 赤ワイン ～ぶどう品種の個性～
7	6/7	6/8	6/9	6/11	6/12		フランス 赤ワイン ～産地の違いPart 1～
8	6/14	6/15	6/16	6/18	6/19		フランス 赤ワイン ～産地の違いPart 2～
9	6/21	6/22	6/23	6/25	6/26		フランス 赤ワイン ～熟成の違い～
10	6/28	6/29	6/30	7/2	7/3		フランス 甘口ワインの比較
11	7/5	7/6	7/7	7/9	7/10		フランス シャンパーニュをきく
12	7/12	7/13	7/14	7/16	7/17		シェリー・ポート・マディラ
13	7/21(水) 19:00	7/20	7/21	7/23	7/24		アメリカ
14	7/26	7/27	7/28	7/30	7/31		オーストラリア・ニュージーランド
15	8/2	8/3	8/4	8/6	8/7		南米
16	9/13	9/14	9/15	9/17	9/18		スペイン
17	9/22(水) 19:00	9/21	9/22	9/24	9/25		ドイツ
18	9/27	9/28	9/29	10/1	10/2		イタリア①
19	10/4	10/5	10/6	10/8	10/9		イタリア②
20	10/12(火) 19:00	10/12	10/13	10/15	10/16		最近注目のワイン

1995年度世界最優秀ソムリエの田崎真也が直接講義します。

前半は味覚のトレーニングやテイスティングの表現方法を

後半はフランス各地方のワインを重点的に様々なワインを学びます。

田崎ならではの分析に基づいたテイスティング方法などワインの知識がしっかりと身につきます。

\*本コースは当ワインサロンのワイン中級コース受講修了者の方を対象とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

レベル



開講月

4月/10月

受講料

168,000円(税込・分割有)

振替

<無>

> 2010年4月期

コース

月曜日

開講日

4/19

受講時間

19:00~21:00

担当講師

田崎 真也

> 講義スケジュール・講義内容

	旧	新	講義内容
1	4/19	4/19	白ワインのテイスティング①
2	4/26	4/26	白ワインのテイスティング②
3	5/10	5/10	赤ワインのテイスティング
4	5/17	5/17	ロゼワインのテイスティング
5	5/24	5/24	白ワインの醸造①
6	5/31	6/14	白ワインの醸造②
7	<del>6/14</del>	6/21	赤ワインの醸造①
8	<del>6/21</del>	6/28	赤ワインの醸造②
9	<del>6/28</del>	7/5	甘口ワインの醸造
10	<del>7/5</del>	7/12	VDN、VDL、蒸留酒
11	<del>7/12</del>	7/26	日本の白ワイン
12	<del>7/26</del>	8/2	日本の赤ワイン
13	<del>8/2</del>	8/9	アルザス
14	<del>8/9</del>	9/6	ロワール
15	<del>9/6</del>	9/13	ボルドー
16	<del>9/13</del>	9/27	ブルゴーニュ
17	<del>9/27</del>	10/4	コート・デュ・ローヌ
18	<del>10/4</del>	10/18	プロヴァンス、コルス、ラングドック&ルーシヨン
19	<del>10/18</del>	10/25	ジュラ、サヴォワ、南西
20	<del>10/25</del>	11/1	シャンパーニュ

※第7回以降の日程が変更となりました。(5/25)

※第6回以降の日程が変更となりました。(6/11)

フランスボルドーワイン委員会公認のコース。

ボルドーワインの基礎知識から各アペラシオンの特徴まで

毎回3～6種類のブラインドテイastingを通じて学んでいきます。

2回のチェックテストに合格した方にはボルドーワイン委員会が発行するディプロマが贈られます。

☆ディプロマ発行にあたり、8回以上出席、レベルチェックテスト(2回)に合格することが条件となります。

また、修了者の方を対象に田崎真也同行予定のシャトー巡りや樽工場の見学、アッサンブラージュ実践など、特別カリキュラムのボルドー研修旅行を行います。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

84,000円(税込・分割有)

振替

<有>※

※他の期へ振替ができますが、  
材料費として3,150円/回をいただきます。

> 2010年4月期

コース

金曜日

開講日

4/9

受講時間

19:00～21:00

担当講師

元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	金	講義内容
1	4/9	オリエンテーション ボルドーへの旅立ち ボルドーの気候や地理的な特徴や歴史、さらにテイastingの方法を解説し、 水溶液や香りのサンプルを使って嗅覚と味覚の感覚を探ります。
2	5/14	ぶどうとの出会い ぶどう畑の一年の様子と各ぶどう品種の個性を解説し、 さらにボルドーワインの魅力である品種のブレンドについてお話しします。
3	5/28	黒ぶどうの神秘 収穫されたぶどうが赤ワインになるまでの工程を解説し、 偉大な赤ワインからさわやかなロゼまで、黒ぶどうの神秘に迫ります。
4	<del>6/11</del> 6/25	白ぶどうの輝き&レベルチェックテスト 白ワインの産地と各特徴を紹介し、辛口から甘口まで、 ボルドーの白ワインの魅力について学んでいきます。
5	<del>6/25</del> 7/9	ボルドー、ボルドー・シューペリユール、コート いよいよ具体的に各地域の個性を探っていきます。 ボルドー、ボルドー・シューペリユール、コート (=丘)と呼ばれる地域について学びます。
6	<del>7/9</del> 7/23	メドック、グラヴ ボルドーの顔ともいべきメドックとグラヴ。 偉大なワインを生み出す秘密と、各アペラシオンの個性、格付けについて学びます。
7	<del>7/23</del> 7/30	リブルネ ドルドーニュ河右岸のサンテミリオン、ポムロール地区を中心とした地域を学びます。 魅力あふれるリブルネを探りましょう。
8	8/6	「フィネス」を楽しむ ボルドーワインのキーワードは「フィネス」です。 フィネスを知り、さらにボルドーワインを楽しむ方法を学びます。
9	8/20	ボルドーワインの可能性&レベルチェックテスト 地域や品種だけでなく、ヴィンテージの違いや生産者の違いも、 ワインの面白さや奥深さの一つです。垂直&水平試飲を通じてボルドーワインの可能性を探ります。
10	9/12(日) 18:00	ボルドーワインでPARTY! レストラン「S」にてボルドーワインとボルドー地方料理のマリアージュを楽しみます。

チーズを楽しく味わうための基礎的な知識を学びます。

有名産地の約60種のチーズとワインをテイスティングし、マリアージュも楽しみながら、

自然と知識が身につきます。

チーズプロフェッショナル資格受験をお考えの方は、当講座で基本を身につけておくことをおすすめします。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

68,250円(税込・分割有)

振替

&lt;有&gt;

## &gt; 2010年4月期

コース

木曜日 昼

木曜日 夜

土曜日 夜

開講日

4/8

4/8

4/10

受講時間

14:30~16:30

19:00~21:00

18:00~20:00

担当講師

野田 幹子

野田 幹子

半田 真子

## &gt; 講義スケジュール・講義内容

	木昼	木夜	土	講義内容
1	4/8	4/8	4/10	フランス:フランス式のチーズの分類について学びます (フレッシュ・白カビ)
2	4/15	4/15	4/17	フランス:修道院生まれのチーズ (ウォッシュタイプ)
3	4/22	4/22	4/24	フランス:形もいろいろ楽しめる山羊乳チーズ (シェーヴルタイプ)
4	5/13	5/13	5/15	フランス:ピリッとシャープな味わい (青カビタイプ)
5	5/20	5/20	5/22	フランス:山岳生まれのチーズ (セミハード・ハードタイプ)
6	5/27	5/27	5/29	イタリア:イタリアチーズの代表モッツアレラの魅力
7	6/3	6/3	6/5	イタリア: イタリアチーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノ VS2000年の歴史ペコリーノ・ロマーノ
8	6/10	6/10	6/12	スペイン、スイス:スイスの山のチーズとスペインの羊のチーズ
9	6/17	6/17	6/19	イギリス、ドイツ、オランダ:日本になじみの深いゴーダチーズ、 クリーミーな味わいカンボゾーラ、そして英国を代表するスティルトン
10	6/24	6/24	6/26	チーズとワインでPARTY!: チーズ料理とワインで 卒業パーティー!

チーズとワインをもっと楽しむための講座です。  
 タイプや産地、季節などをテーマに、チーズとワインのマリアージュを体験。  
 きっと自分好みの相性が見つかり、チーズとワインの新しい魅力を発見できます。

レベル



開講月

4月/10月

受講料

59,850円(税込・分割無)

振替

&lt;無&gt;

## &gt; 2010年4月期

コース

水曜日 夜

開講日

4/21

受講時間

19:00~21:00

担当講師

村瀬 美幸

## &gt; 講義スケジュール・講義内容

	水夜	講義内容
1	4/21	桜の季節はやっぱりロゼワイン
2	5/19	新緑の季節に楽しむ爽やか辛口白ワイン
3	6/23	多彩なスペインワイン
4	7/7	ヴァカンスに楽しみたい地中海の島々のワイン
5	8/18	真夏に楽しむスパークリングワイン
6	9/15	世界のデザートワイン

チーズ専門店「フェルミエ」の代表、本間るみ子氏を講師に迎え

本間氏が実際に産地を訪ねて得た情報をご紹介します。

貴重な情報が満載の講座です。

※過去に当ワインサロンのチーズ中級コースを修了された方、チーズプロフェッショナルの資格をお持ちの方、または同等の知識のある方が対象となります。

レベル



開講月

4月/10月

受講料

84,000円(税込・分割有)

振替

<無>

> 2010年4月期

コース

水曜日 1夜

開講日

4/7

受講時間

19:00~21:00

担当講師

本間 るみ子

> 講義スケジュール・講義内容

	水夜	講義内容
1	4/7	フランス 北部
2	5/12	フランス 中部
3	6/2	フランス 南部
4	<del>6/9</del> 6/16	イタリア 北部
5	<del>6/16</del> 6/30	イタリア 南部
6	<del>6/30</del> 7/21	スペイン
7	7/28	英国
8	8/4	日本
9	8/25	その他の国
10	9/1	総集編

※第3回目以降のスケジュールが変更になりました。(4/4)

※第4~6回目のスケジュールが変更になりました。(4/17)

基本的な日本酒の知識を身に付け、  
 実際に蔵元を招いてテイスティングをします。  
 また、後半の授業のうち2回は課外授業として、酒蔵見学や  
 レストランで日本酒とフランス料理のフルコースを楽しむ会を企画しています。  
 講師には、ソムリエの資格も持ち、イギリスやフランスで日本酒についての講演も行っている  
 横浜君嶋屋社長、君嶋哲至氏をお迎えします。

レベル



開講月

4月/10月

受講料

94,500円(税込・分割有)

振替

&lt;無&gt;

## &gt; 2010年4月期

コース

土曜日

開講日

4/17

受講時間

15:00~17:00

担当講師

君嶋 哲至

## &gt; 講義スケジュール・講義内容

	土	講義内容
1	4/17	日本酒の魅力
2	5/22	日本酒の造り方1. 米・麴について
3	5/29	日本酒の造り方2. 酒母造
4	6/5	日本酒の造り方3. 仕込み・瓶詰め・出荷
5	7/3	蔵元探求
6	7/17	蔵元探求
7	7/24	蔵元探求
8	7/31	蔵元探求
9	8/28	課外授業①～酒蔵見学～
10	9/25	課外授業②～日本酒とフランス料理のマリアージュ～

紅茶のシャンパーニュといわれるダージリンティーを中心に紅茶の魅力、紅茶の基本知識を楽しく学びます。講師にはクオリティーの高い紅茶輸入で有名な(株)リーフルの社長山田栄氏をお迎えします。山田氏はインド、ネパールなどの茶園を訪ねて、現地スタッフとのディスカッションやテイスティングを重ね最高級の紅茶を選び扱っています。当講座でも非常に貴重な茶葉が紹介されることも！初心者の方からティー・インストラクター有資格の方までご満足いただける山田氏ならではの奥の深い紅茶講座です。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

18,900円(税込・分割無)

振替

&lt;無&gt;

## &gt; 2010年4月期

コース

日程調整中

開講日

昼

受講時間

14:30~16:30

担当講師

山田 栄

## &gt; 講義スケジュール・講義内容

		講義内容
1	・・・	紅茶の美味しい淹れ方、楽しみ方
2	・・・	紅茶テイスティング ～茶葉による味わいの違い～
3	・・・	オリジナルティーを作ろう！ ～あなたの好みと気分にぴったりのブレンドをつくりましょう！～

エレガントなフランス語を身につけて、フランスを旅したい。  
そんな方々のための講座です。

講師には、桐朋学園大学講師 小森谷 朋子氏をお迎えします。  
ワインも2種お楽しみいただけます。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

52,500円(税込・分割無)

振替

&lt;無&gt;

&gt; 2010年4月期

コース

土曜日

開講日

4/3

受講時間

15:30~17:30

担当講師

小森谷 朋子

&gt; 講義スケジュール・講義内容

	土	講義内容
1	4/3	パリに着きました。 飛行機が遅れて乗継ぎができません。どうしましょう？
2	4/10	予定変更！ 観光案内所でパリのホテルを予約して、まずはパリ観光をすることに。
3	4/17	タクシーでホテルへ。 コンシェルジュに近くの美味しいレストランなど尋ねてみましょう。
4	4/24 15:00~	シャワーのお湯がぬるく、テレビも映りません。 状況を訴えましょう。
5	5/8	近くの広場で朝市が開かれています。 旬の果物やチーズ、焼きたてクレープも堪能！
6	5/15	友人と待ち合わせて映画鑑賞。 ディネのメニューも自分で注文です。もちろんワインも。
7	5/22	2、3日南仏に出掛けることにしました。 駅で切符を買って、準備です。
8	5/29	水着を買いにデパートへ。 サイズがなかなかみつかりません。根気よく探しましょう。
9	6/5	友人宅に招かれました。 引っ越したばかりの新居。お宅拝見、家庭料理も楽しみです。
10	6/19	パリ滞在の日々をフランス語で語ってみましょう。 TCF（フランス語学力テスト）の聴き取りにも挑戦！

※第4回目以降のスケジュールが変更になりました。(3/17)

全6回の授業でうちでできる本格フレンチ料理を身につけておもてなし上手に♪  
 前半はレストラン「S」の料理長・外園シェフが料理のデモンストレーションを実施いたします。  
 解説を行いながら、皆様のご質問にもお答えしながら進めてまいります。  
 後半はデモンストレーションを行った料理を実際にお召し上がりいただきます。  
 もちろん料理に合わせたワインもご紹介。料理とワインのマリアージュをお楽しみください。

※当日は実習はありませんので、エプロンは必要ありません。

レベル



開講月

不定期

受講料

63,000円(税込・分割無)

振替

&lt;無&gt;

&gt; 2010年4月

コース

水曜日

開講日

4/21

受講時間

10:30~12:30

担当講師

外園 孝明(レストランS料理長)

&gt; 講義スケジュール・講義内容

	水	講義内容
1	4/21	
2	5/26	
3	6/23	メニューが決まり次第、HPなどに掲載いたします。
4	7/28	
5	8/25	
6	9/22	

普段のお食事の場面でも定番となった焼酎を、  
田崎がやさしく楽しくご案内いたします。  
入門講座として毎回大好評です。  
これであなかも焼酎通への第一歩！銘柄は毎回お楽しみです。

レベル



開講月

1月/7月

受講料

18,900円(税込・分割無)

振替

&lt;無&gt;

## &gt; 2010年7月期

コース

日程調整中

開講日

受講時間

担当講師

田崎 真也

## &gt; 講義スケジュール・講義内容

	...	講義内容
1		原料、地方などによる個性
2		造り方による個性
3		熟成について

初心者の方を対象とした基礎からしっかり学べるカリキュラムで、知識が着実に身につきます。  
 出題が予想される範囲を重視した当ワインサロン講師オリジナルの復習小テストを毎回実施。  
 毎回6種類、約140種類のワインや試験出題範囲の酒類をテイasting。  
 当ワインサロン専属講師による講義で、徹底サポートいたします。  
 受講料の分割金利手数料は当サロンにて負担いたします！

>> 第6回目までの補講を3月21日(日)、3月22日(月)に行いますので、3月20日(土)まで途中入校が可能です。

レベル ●●●●●●	開講月 1月	受講料 168,000円(税込・分割有)	振替 <有>
---------------	-----------	-------------------------	-----------

> 2010年1月期

コース	開講日	受講時間	担当講師
火曜日 夜	開講中 *途中入校可能です。	19:00~22:00	元場 章人
水曜日 昼		14:00~17:00	船戸 加代子
水曜日 夜		19:00~22:00	進 一博
木曜日 昼		14:00~17:00	船戸 加代子
金曜日 昼		14:00~17:00	進 一博
土曜日 昼		11:00~14:00	元場 章人/船戸 加代子
土曜日 夜		18:00~21:00	元場 章人
日曜日 昼		11:00~14:00	元場 章人
月曜日 昼		14:00~17:00	元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	火 夜のみ	水 昼・夜	木 昼のみ	金 昼のみ	土 昼・夜	日 昼のみ	月 昼のみ	講義内容
1	1/26	1/27	1/28	1/29	1/30	1/31	2/1	試験の内容、勉強の仕方、ワイン概論 フランスワイン、ワイン法
2	2/2	2/3	2/4	2/5	2/6	2/7	2/8	ぶどうのサイクル、テイastingの基本・仕方
3	2/16	2/17	2/18	2/19	2/20	2/21	2/22	ワインの醸造(赤・白・ロゼ)
4	2/23	2/24	2/25	2/26	2/27	2/28	3/1	スパークリングワイン・甘口
5	3/2	3/3	3/4	3/5	3/6	3/7	3/8	フォーティファイドワイン、フレーバードワイン
3/21(日)補講① 3/22(月)補講②								1回~6回目までの講義内容を補講
7	3/23	3/24	3/25	3/26	3/27	3/28	3/29	ブルゴーニュ地方
8	3/30	3/31	4/1	4/2	4/3	4/4	4/5	ロワール地方、シャンパーニュ地方
9	4/6	4/7	4/8	4/9	4/10	4/11	4/12	コート・デュ・ローヌ、ジュラ、サヴォワ、南西地方
10	4/13	4/14	4/15	4/16	4/17	4/18	4/19	アルザス、ラングドック、プロヴァンス地方
11	4/20	4/21	4/22	4/23	4/24	4/25	4/26	コニャック、アルマニャック、オードヴィー
12	5/11	5/12	5/13	5/14	5/15	5/16	5/17	酒類概論
13	5/18	5/19	5/20	5/21	5/22	5/23	5/24	前半のまとめのテスト
14	5/25	5/26	5/27	5/28	5/29	5/30	5/31	ドイツ I
15	6/1	6/2	6/3	6/4	6/5	6/6	6/7	ドイツ II
16	6/8	6/9	6/10	6/11	6/12	6/13	6/14	イタリア I
17	6/15	6/16	6/17	6/18	6/19	6/20	6/21	イタリア II
18	6/22	6/23	6/24	6/25	6/26	6/27	6/28	スペイン、ポルトガル
19	6/29	6/30	7/1	7/2	7/3	7/4	7/5	アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド、カナダ
20	7/6	7/7	7/8	7/9	7/10	7/11	7/12	オーストリア、ハンガリー、スイス、ギリシャ
21	7/13	7/14	7/15	7/16	7/17	7/18	7/20(火)	南アフリカ、チリ、日本、アルゼンチン
22	7/20	7/21	7/22	7/23	7/24	7/25	7/26	ワインと料理
23	7/27	7/28	7/29	7/30	7/31	8/1	8/2	ワインの管理と販売、公衆衛生
24	8/3	8/4	8/5	8/6	8/7	8/8	8/9	まとめのテスト

初心者を対象としたカリキュラムで、チーズの体系的な専門知識を学びます。  
 授業はオリジナルの資料とプロジェクターを使用。  
 毎回行われる復習テストと毎回10種類のチーズテイastingで知識が着実に身に付きます。  
 専門的かつ解りやすい講義で、合格へと導きます。  
 2008年度は全国の合格者248名中108名、2009年度は全国の合格者215名中95名が  
 田崎真也ワインサロンから誕生しました！！

レベル



開講月

3月

受講料

110,250円(税込・分割有)

振替

&lt;有&gt;

## &gt; 2010年1月期

コース

火曜日 ！昼  
 火曜日 ！夜  
 水曜日 ！昼  
 土曜日 ！昼  
 日曜日 ！昼

開講日

3/9  
 3/9  
 3/10  
 3/13  
 3/14

受講時間

14:00～17:00  
 19:00～22:00  
 11:00～14:00  
 11:00～14:00  
 15:00～18:00

担当講師

村瀬 美幸

## &gt; 講義スケジュール・講義内容

	火 昼・夜	水 昼のみ	土 昼のみ	日 昼のみ	講義内容
1	3/9	3/10	3/13	3/14	オリエンテーション、チーズの文化史、チーズの分類
2	3/16	3/17	3/20	3/21	フランス①
3	3/23	3/24	3/27	3/28	フランス②
4	3/30	3/31	4/3	4/4	フランス③
5	4/6	4/7	4/10	4/11	イタリア①
6	4/13	4/14	4/17	4/18	イタリア②
7	4/20	4/21	4/24	4/25	スペイン、ポルトガル
8	4/27	4/28	5/1	5/2	チーズの製造①
9	5/11	5/12	5/15	5/16	スイス、中間テスト
10	5/18	5/19	5/22	5/23	チーズの製造②
11	5/25	5/26	5/29	5/30	チーズの熟成、日本、チーズのサービス
12	6/1	6/2	6/5 19:00～	6/6	イギリス～ベルギー
13	6/8	6/9	6/12	6/13	デンマーク～ニュージーランド
14	6/22	6/23	6/26	6/27	チーズの栄養、チーズの販売
15	6/29	6/30	7/3	7/4 19:00～	まとめのテスト

※第12回目、第15回目の時間が変更になりました。(5/15)

ワインを楽しんだり選んだりするときに参考の1つとなるのが、この「ぶどう品種」。  
このセミナーでは、白ぶどうの代表品種を各回テイastingし、  
その品種ごとの特徴や産地による差などを楽しみながら学びます。  
この講座で好きなワインが変わるかも？！

レベル  
●●●●●

受講料  
44,100円(税込・分割無)

振替  
<有>

コース  
木曜日 夜  
日曜日 昼

開講日  
4/22  
4/25

受講時間  
19:00~21:00  
12:00~14:00

担当講師  
船戸 加代子

> 講義スケジュール・講義内容

	木	日	講義内容
1	4/22	4/25	リースリング
2	5/13	5/16	ソーヴィニヨン・ブラン
3	5/27	5/30	ミュスカ
4	6/10	6/13	ヴィオニエ
5	6/24	6/27	ゲヴェルツトラミネル
6	7/8	7/11	シャルドネ

ワインを楽しんだり選んだりするときに参考の1つとなるのが、この「ぶどう品種」。  
このセミナーでは、黒ぶどうの代表品種を各回テイastingし、  
その品種ごとの特徴や産地による差などを楽しみながら学びます。  
この講座で好きなワインが変わるかも？！

レベル  
●●●●●

受講料  
44,100円(税込・分割無)

振替  
<有>

コース  
木曜日 夜  
日曜日 昼

開講日  
5/20  
5/23

受講時間  
19:00~21:00  
12:00~14:00

担当講師  
船戸 加代子

> 講義スケジュール・講義内容

	木	日	講義内容
1	5/20	5/23	ガメイ
2	6/3	6/6	メルロー
3	6/17	6/20	カベルネ・フラン
4	7/1	7/4	シラー
5	7/15	7/18	カベルネ・ソーヴィニヨン
6	7/29	8/1	ピノ・ノワール

歴史ある伝統的なワインだけでなく、革新的なワインも日々産み出され、そのバリエーションの豊かさや個性はフランスとはまた違った魅力に溢れたイタリア。その個性の豊富さから、イタリアワインは難しい・・・と言われていますが、それだけに探し求める楽しさがあります。このコースは初心者の方でもわかりやすい内容になっております。

レベル  
●●●●●

受講料  
52,500円(税込・分割無)

振替  
<有>

コース  
金曜日 夜  
日曜日 昼

開講日  
4/16  
4/18

受講時間  
19:00～21:00  
15:00～17:00

担当講師  
元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	金	日	講義内容
1	4/16	4/18	イタリアワイン概論&島のワイン(シチーリア、サルデーニャ)
2	5/21	5/23	イタリア南部(カンパーニア、カラブリア、バジリカータ、プーリア)
3	6/4	6/6	イタリア中部1(アブルッツォ、エミリア、ロマーニャ、マルケ)
4	6/18	6/20	イタリア中部2(トスカーナ、ウンブリア、ラツィオ)
5	7/2	7/4	イタリア北部1(トレンティーノ、フリウーリ、ヴェネト)
6	7/16	7/18	イタリア北部2(ピエモンテ、ロンバルディーア)

ワインスクールではどんなことをするのか？  
いきなりコースを受けるにはまだ心の準備が・・・という方、ぜひ！  
全くの初心者の方を対象とした気軽なセミナーです。  
1時間で4種類のワインをテイスティングしながら、  
講師が楽しくワインの魅力を解説してまいります。

## ＜講座内容＞

1. ワインってどんなお酒？(10分)
2. なんでブドウがワインになるの？(10分)
3. ワインを知るコツとは！(10分)
4. 4種類(白2・赤2)のテイスティング(30分)

レベル



受講料

500円(税込・分割無)

振替

&lt;無&gt;

担当講師

元場 章人

受講料改定致しました。  
お気軽にご参加下さい。

開催日

6/12(土)  
6/13(日)  
6/25(金)  
6/27(日)  
6/30(水)

受講時間

15:00～16:00  
15:00～16:00  
14:00～15:00  
15:00～16:00  
15:00～16:00

開催日

7/1(木)  
7/2(金)  
7/8(木)

受講時間

19:30～20:30  
14:00～15:00  
19:30～20:30

ボルドーの魅力に迫りつつ、楽しみながらわかりやすく解説。  
ボルドーワイン委員会(C.I.V.B)と田崎真也ワインサロンが提携し、  
現地で行っているセミナーの座学部分と同じ内容の講座を  
開講しているボルドーワインコース(全10回)についてご紹介し、  
ボルドーワインの奥深さを体験していただきます。  
ワインは5種類テイスティング予定です。

## ＜講座内容＞

1. ボルドー概略(15分)
2. ボルドーワインの特徴(15分)
3. ボルドーのブドウ(10分)
4. 代表的な産地(10分)
5. テイスティング5種(30分)
6. ボルドーコースとボルドー旅行について(10分)

レベル



受講料

3,150円(税込・分割無)

振替

&lt;無&gt;

開催日

6/19(土)

受講時間

15:00～16:30

担当講師

元場 章人

## ＞体験レッスンお申込み方法

1. メールもしくは電話にて以下の内容をご連絡ください。  
講座名(日時も)、氏名(フリガナ)、ご連絡先電話番号、※メールの場合の件名を「体験レッスン申込み」としてください。  
メール:tws@basil.ocn.ne.jp 電話:0120-36-20-26

## 2. 受講料のお支払い方法

初めてのワインレッスン・・・当日現金支払い

ボルドー1day・・・お振込(講座日の1週間前までに、下記の口座へお振込下さい。)

請求書は発送されません。

振込口座:三菱東京UFJ銀行 虎ノ門支店(041)普通口座 2676756  
カ)サンティール タサキシヤワインサロン

## 3. 当日田崎真也ワインサロンへお越しください！

## ＞おトク情報

！！体験レッスン 参加者限定！！受講ご優待券プレゼント実施中

体験レッスンに参加いただいた方にセミナー(体験レッスン、1dayセミナーを除く)でご利用いただける  
ご優待券をプレゼントいたします。

ボルドー1dayご受講の方 →→→3,150円ご優待

### > 受講料

各講座により異なります。各種ご案内をご覧ください。事務局までお問合せください。  
 なお、受講料には試飲ワイン、試食チーズ代等が含まれておりますので、別途実費はかかりません。

### > お申込み方法

受付はお申込み順とさせていただきます。  
 ホームページ又は携帯サイトより入力いただくか、お電話でご予約後、受講申込書に必要事項と希望コースをご記入のうえ、郵送、FAXにて事務局へお送りください。お申込み受付順に請求書をお送り致します。  
 ※一部、請求書が発行されない講座もございますのでご注意ください  
 ※体験レッスンはお電話、メール、FAXにてお申込みを承ります。

### > お支払い方法

受講料を下記の銀行口座までお振込みください。 ※振込名がお申込み名と異なる場合は、事務局へご連絡ください。

三菱東京UFJ銀行 虎ノ門支店(041)普通口座 2676756  
 カ)サンティール タサキシヤワインサロン

### > 分割払いのお知らせ

- ・下記一覧に記載のコースは分割払いが可能です。
- ・分割手数料は田崎真也ワインサロンが負担いたします。
- ・3回、6回、10回(10回はワイン・チーズの試験準備講座のみ)の分割払いが可能です。
- ・支払い月指定の1回、2回払いも承ります。
- ・支払日は6日、26日からお選びいただけます。
- ・増額支払い月も設定できます。(ただし、1回のみとなります)
- ・分割払いのお申込み期限について
  - \* 郵送にてお申込みの場合:開講日の10日前までにお知らせください。
  - \* ご来校にてお申込みの場合:開講日の5日前までにお知らせください。
- ・クレジットカード払いのお取扱はございません。ご了承ください。

コース名	授業料 (税込)	分割回数	手数料	お支払い合計	通常分割		ボーナス併用有り		ボーナス時の支払い
					1回目支払	2回目以降	1回目支払	2回目以降	
ワイン中級	157,500	6	0	147,000	24,500	24,500	13,000	12,800	70,000×1回
		3	0	157,500	52,500	52,500	29,300	29,100	70,000×1回
ワイン上級 (クラス田崎)	168,000	6	0	157,500	26,250	26,200	15,000	14,500	70,000×1回
		3	0	168,000	56,000	56,000	29,400	29,300	80,000×1回
チーズ初級	68,250	6	0	168,000	28,000	28,000	15,000	14,600	80,000×1回
		3	0	68,250	22,850	22,700	12,850	12,700	30,000×1回
チーズ上級 (クラス本間)	84,000	6	0	68,250	11,750	11,300	6,750	6,300	30,000×1回
		3	0	84,000	28,000	28,000	14,800	14,600	40,000×1回
ボルドー コース	84,000	6	0	84,000	14,000	14,000	7,500	7,300	40,000×1回
		3	0	84,000	28,000	28,000	14,800	14,600	40,000×1回
日本酒	94,500	6	0	84,000	14,000	14,000	7,500	7,300	40,000×1回
		3	0	94,500	31,500	31,500	18,300	18,100	40,000×1回
ワイン認定 試験準備講 座	168,000	6	0	94,500	16,000	15,700	9,500	9,000	40,000×1回
		3	0	168,000	56,000	56,000	29,400	29,300	80,000×1回
		10	0	168,000	16,800	16,800	8,800	8,800	80,000×1回
チーズ認定 試験準備講 座	110,250	6	0	110,250	18,750	18,300	10,250	10,000	50,000×1回
		3	0	110,250	36,850	36,700	20,250	20,000	50,000×1回
		10	0	110,250	11,250	11,000	6,250	6,000	50,000×1回

### >ご受講に当たっての注意事項

- ・講座の希望者が一定人数に達しない場合は、その講座を中止する場合があります。
- ・講師の病気、交通機関の乱れ、悪天候、天災等により、やむをえず担当講師やスケジュールを変更、または開講を中止する場合があります。
- ・お申込み後、初回受講日当日までにご入金の確認ができない場合はキャンセルとなる場合がございます。
- ・受講中の講座の変更、及び欠席、中途退学の場合における次期講座または他講座への振替は、原則としてできかねます。
- ・講座の録音、撮影は固くお断りいたします。
- ・本冊子掲載の各講座のスケジュールは変更となる場合がございます。ご受講の際は、初回の授業で配布される「オリエンテーション」に掲載されているスケジュールをご確認ください。

### >お客様の個人情報の利用目的について

田崎真也ワインサロンは、ご提供いただいた個人情報につきまして、下記の利用目的の範囲内で取扱いさせていただきます。  
(受講申込・資料請求等をされた方を以下併せて顧客と呼びます)

- ・受講生募集、お申込み内容の確認、受講料の請求、各種手続きのご連絡、授業の日程・内容の変更通知並びにその他田崎真也ワインサロンのサービスの提供にかかわること
- ・電話、電子メール、郵送等各種媒体により、田崎真也ワインサロン及びグループ会社の宣伝広告物の配布、各種サービスに関するご案内を行うこと
- ・顧客との取引を適切かつ円滑に履行するためのご連絡
- ・新サービス等の開発及び市場調査を成すため
- ・統計資料の作成

なお、田崎真也ワインサロンは、お客様の受講終了後も本利用目的の実施に必要な範囲内で個人情報を利用する場合があります。田崎真也ワインサロンは、ご提供いただいた個人情報につきましては、上記利用目的を達成するため、業務委託先又は提携先に預託する場合がございます。

また、法令等に基づき、裁判所・警察機関などの公的機関から開示の要請があった場合には、当該公的機関に提供することがございます。

お申し込み・お問い合わせは・・・

---

田崎真也ワインサロン

〒105-0002 東京都港区愛宕1-5-3 愛宕ASビル3F

フリーダイヤル 0120-36-20-26 (サロン・ヴァン・フロマージュ)

TEL:03-5405-2101 FAX:03-5405-2102

E-mail: [tw@basil.ocn.ne.jp](mailto:tw@basil.ocn.ne.jp)

HP: <http://www.tasaki-shinya.com/winesalon/> 携帯サイト: <http://k-sal.jp/winesalon/>